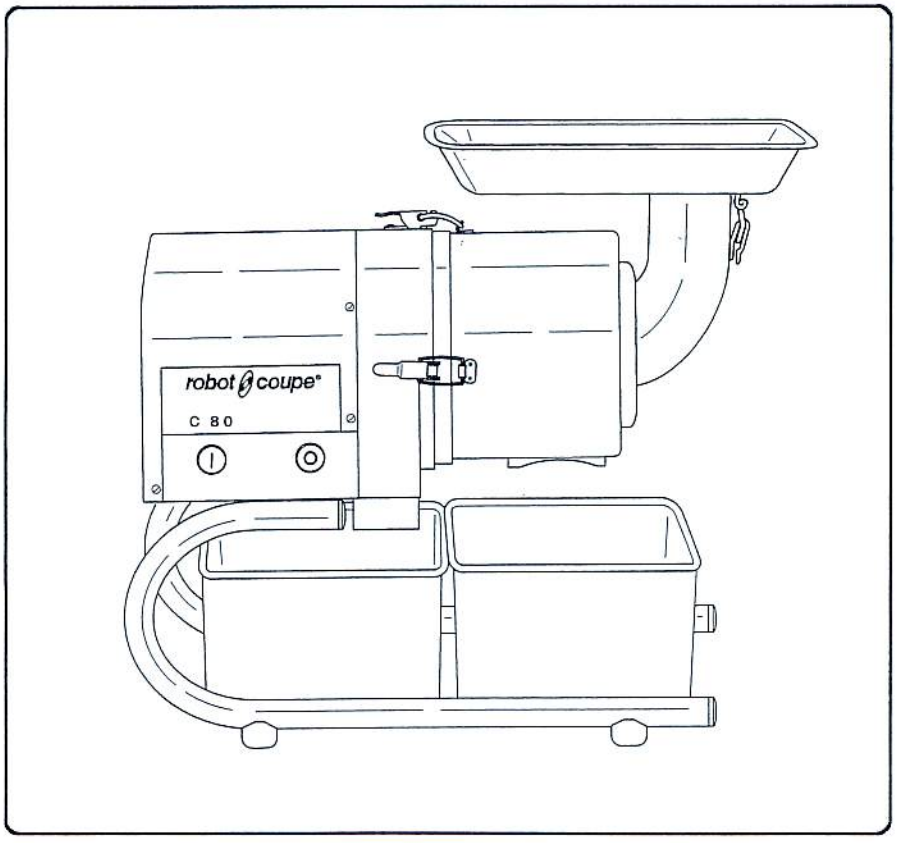
FMI
FOOD MACHINES INTERNATIONAL

AUTOMATIQUE CHINOIS
オートマティックシノア（ロボ・クープ）
C－80　（業務用）

robot coupe®

取扱説明書



●このたびは、当社のオートマティックシノア（C－80）をお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。

●この商品を安全に正しくご使用いただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

●お読みになったあとは、必ずいつも手元においてご使用ください。

●保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。
必ず「お買上げ日・お買上げ店名」等の記入をお確かめください。

保証書付

目　次

安全上のご注意……1～6

仕様……7

各部の名称……8

据付けについて……9

操作手順……10～12

洗浄と清掃……13～16

商品保証書……17

安全上のご注意

●ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

表示と意味は次のようになっています。

注意喚起シンボルとシグナル表示の例

⚠ 警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
⚠ 注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害*の発生が想定される内容を示します。

＊物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

図記号の例

感電注意	△は、注意（警告を含む）を示します。 具体的な注意内容は、△の近くや中に絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
接触禁止	⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。 具体的な禁止内容は、⃠の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。
プラグを抜く	●は、行動の命令（強制）を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差し込みプラグをコンセントから抜く」を示します。

⚠警告

●据付工事は、お買上げ店または専門業者に依頼すること

ご自分で据付工事をされ不備があると、感電、火災の原因になります。

専門業者

●アース工事を必ず行うこと

アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。アースが不完全な場合は、感電の原因になります。
（電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。）

アース工事

●本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用すること

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。

専用電源

●電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」に従って施工し、必ず専用回路を使用すること

電源回路不良、容量不足や施工不備があると、感電、火災の原因になることがあります。

電気工事

●屋外で使用しないこと

雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、感電の原因になります。

屋外禁止

●湿気の多い所や、水のかかり易い場所に据え付けないこと

絶縁低下から漏電、感電の原因になります。

湿気禁止

●本体に直接水をかけないこと

ショート、感電、錆、故障の原因になります。

水掛け禁止

●電源コードを傷つけないこと

加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。

禁止

⚠警告

●電源プラグは、刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように刃の根元まで確実に差し込むこと
ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。

点検清掃

●漏電遮断器または、サーキットブレーカーが『OFF(切)』に作動した場合には、お買上げ店に連絡すること

無理にレバーを『ON(入)』にすると、感電や火災の原因になります。

連絡

●機械内部の電気装置や配線にさわらないこと

感電する恐れがあります。

接触禁止

●濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、本体の各スイッチを操作しないこと

感電の原因になることがあります。

濡手禁止

●異常時は停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くか、本機専用電源を『OFF(切)』にしてすぐにお買上げ店へ連絡すること
異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。

専用電源切

●ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓をあけて換気すること

電源プラグを抜いたりしますと、引火爆発し危険です。

ガス栓閉

●ボウル用パチン錠とホッパー用パチン錠は、確実に止めること

運転中、ボウルが外れてケガおよび故障の原因になります。

パチン錠止め

●撹拌羽根の回転中は、ホッパーの投入口から手、箸、スプーンなどを入れないこと

ケガおよび故障の原因になります。

挿入禁止

⚠警告

●修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理は行わないこと

異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災などの原因になります。

分解禁止

●改造は絶対に行わないこと

改造をされると、液漏れや感電・火災の原因になります。

改造禁止

●移設は専門業者か、お買上げ店に連絡すること

据付け不備があると感電、火災の原因になります。

専門業者

●廃却は専門業者か、お買上げ店に依頼すること

放置しますと幼児などがケガをする原因になります。

専門業者

⚠注意

●床面が丈夫で平らな所に水平になるように据え付けること

据付けに不備があると転倒、落下によるケガなどの原因になることがあります。

水平据付

●本機の上に重量物や、水を入れた容器を置かないこと

落下してケガをしたり、こぼれた水で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電の原因になることがあります。

禁止

●電源プラグは、電源コードを持って抜かないこと

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になることがあります。

禁止

●熱器具を乗せたり、熱器具を周囲に置いたりしないこと

熱でプラスチックが溶けたりして危険です。

熱器具禁止

●可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないこと

発火の原因になることがあります。

可燃物禁止

●本体を清掃するときや点検の時は、必ず停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くこと

感電したり、ケガの原因になることがあります。

プラグを抜く

●撹拌羽根、ストレーナー、ボウル、ホッパー、容器、モーター軸などは使用後、必ず洗浄・清掃すること

洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になることがあります。

洗浄・清掃

●洗剤を使ったあとは、洗剤成分を十分に洗い流すこと

洗剤成分が残っていると、健康障害の原因になることがあります。

洗い流す

⚠注意

●一週間以上ご使用にならない場合は、安全のため停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くこと
電源プラグやコンセント部にほこりが溜まって発熱、発火の原因になることがあります。

プラグを抜く

●漏電遮断器は月に１回動作確認すること

漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になることがあります。

動作点検

●このお使いになっている商品を他に売ったり、譲渡される時には、新しく所有者となる方が安全な正しい使い方を知るために、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めすること

テープ止め

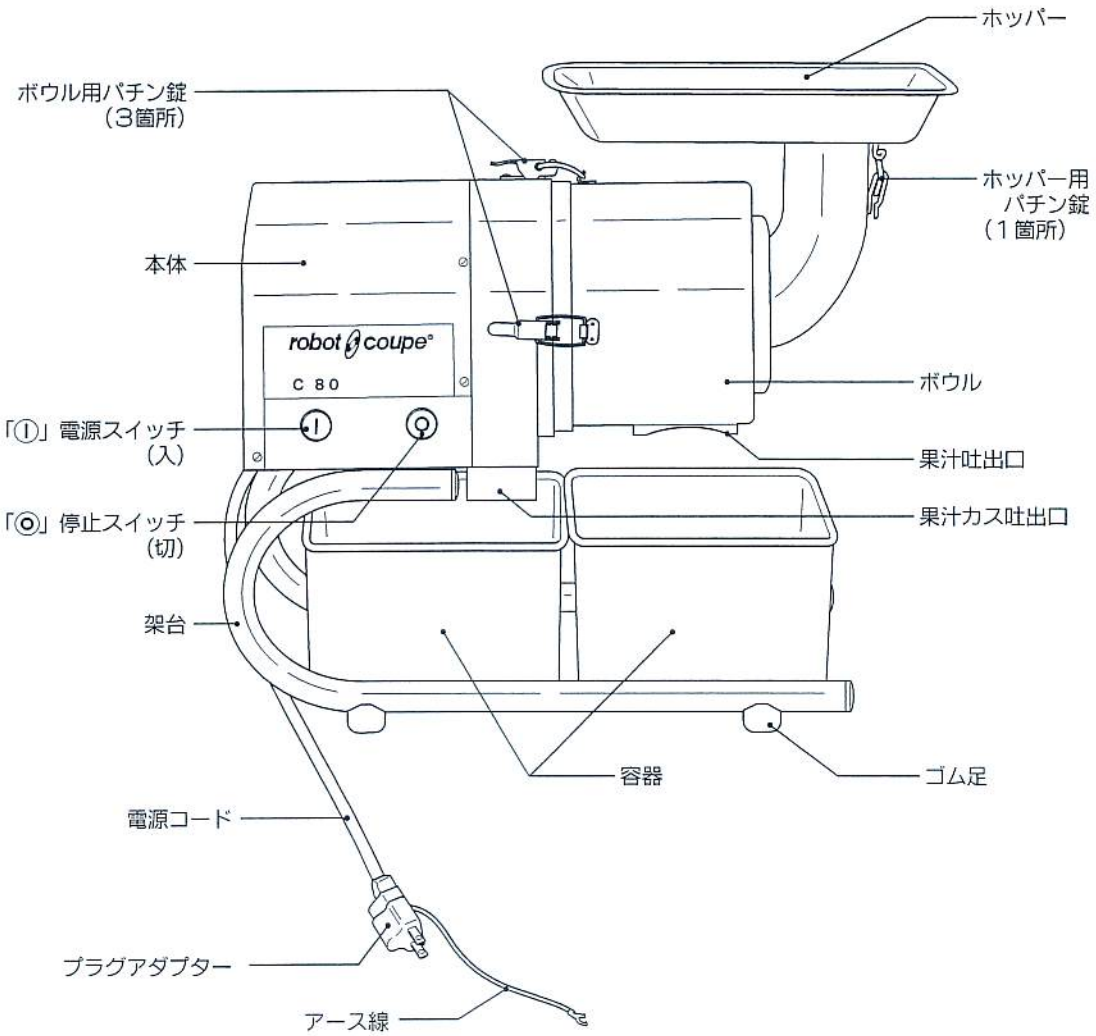
仕様

品　　名	オートマティックシノア（ロボ・クープ）
型　　式	C−80
外形寸法	幅 360・ 奥行 630・ 高さ 510㎜
電　　源	100V　50Hz・115V　60Hz （60Hz地区は、別置専用トランス付き）
電　　流	10A（20分定格）
消費電力	800W
回 転 数	1,500rpm（50Hz）、1,800rpm（60Hz）
ストレーナー	メッシュ＃1.0㎜
電源コード	1.8m（プラグアダプター付）
質　　量	19kg
専用トランス （60Hz地区用）	仕　　様：容量1.5kVA、一次電圧　100V、二次電圧　115V 外形寸法：幅160・奥行220・高さ180㎜ 質　　量：7.5kg 電源コード：長さ 2.8m、　外径 10.8㎜
付 属 品	容器（果汁用、カス受け用）……2個 撹拌羽根ゴム（交換用）……2個 プラグアダプター……1個
オプション	・ストレーナー　メッシュ＃0.5㎜ ・ストレーナー　メッシュ＃3.0㎜

※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

各部の名称

●本機は、フルーツ、スープを液体と固形分に分離する機械です。



据付けについて

1. 水平で丈夫な床面に据え付けてください。
   床が傾斜していたり不安定ですと、転倒する恐れがあり危険です。

2. 本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用してください。

3. 本機は、コンセントに電源コードを接続した場合、コードに余裕があるように据え付けてください。（電源コードの長さ：1.8m）

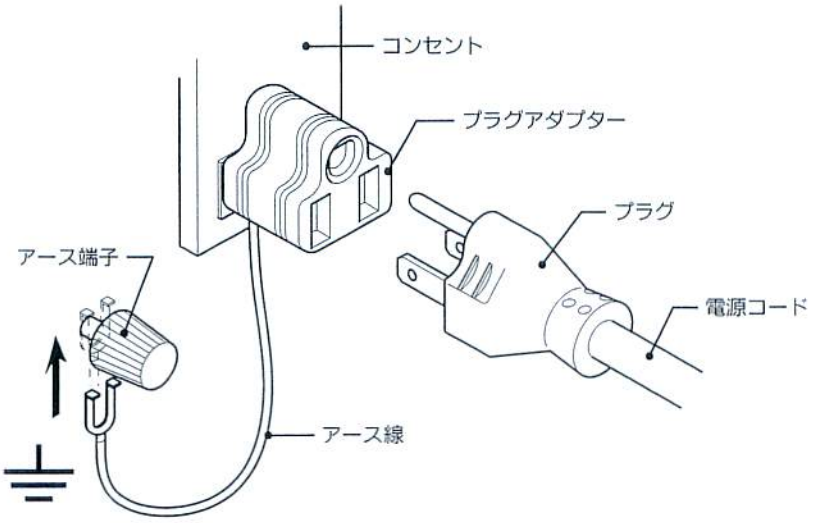
4. 水のかからないところに据え付けてください。
   本体と電源コードに水がかかりますと、漏電、感電の原因になります。

5. 50Hz地区は、電源コードの先についているプラグアダプターを取り外し、設備側の専用コンセントに差し込んで、アース線をアース端子に接続してください。（下図参照）
   ご使用の際は、このプラグアダプターに電源コードのプラグを差し込んでください。

6. 60Hz地区は、必ず付属の別置専用トランスをご使用ください。
   専用トランスの一次側電源コードは、設備側の専用コンセントに接続し、機械本体の電源コードは専用トランスの二次側のコンセントに接続してください。

   【注意！】
   - ◆60Hz地区では、付属の専用トランスをご使用にならないと、本機のモーターが起動せず、故障の原因になることがあります。
   - ◆トランスは、絶対に水の掛からない場所に据え付けてください。

7. アースは必ず取ってください。
   アースは、法令により電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。ガス管、水道管、電話のアース線、避雷針などには危険ですから絶対にアース線を接続しないでください。アース線は、プラグアダプターより出ている緑色の線です。



操作手順

【ご使用の前に、「洗浄と清掃」の項を参照して各部をきれいに洗浄してください。】

1. 果汁吐出口の下に、果汁用の容器（付属品）を置いてください。

2. 果汁カス吐出口の下に、カスを受ける容器（付属品）を置いてください。

3. 電源スイッチ「①」(緑色)を入れてください。撹拌羽根が回転します。

4. 処理する食材を、ホッパーに入れてください。
食材は、必ず電源スイッチを入れてからホッパーに入れてください。

5. 果汁吐出口からは果汁が、果汁カス吐出口からはカスが出てきます。

6. 処理が終われば、停止スイッチ「◎」(赤色)を押して機械を止めてください。

1時間当たりの処理量の目安

材料		処理量
果肉	いちご	60kg/h
	トマト	60kg/h
	メロン	40kg/h
野菜ムース	アスパラガス	40kg/h
	人参	40kg/h
スープ	魚類	60L/h
	貝類	60L/h
各種ソース		60L/h

各部の分解のしかた

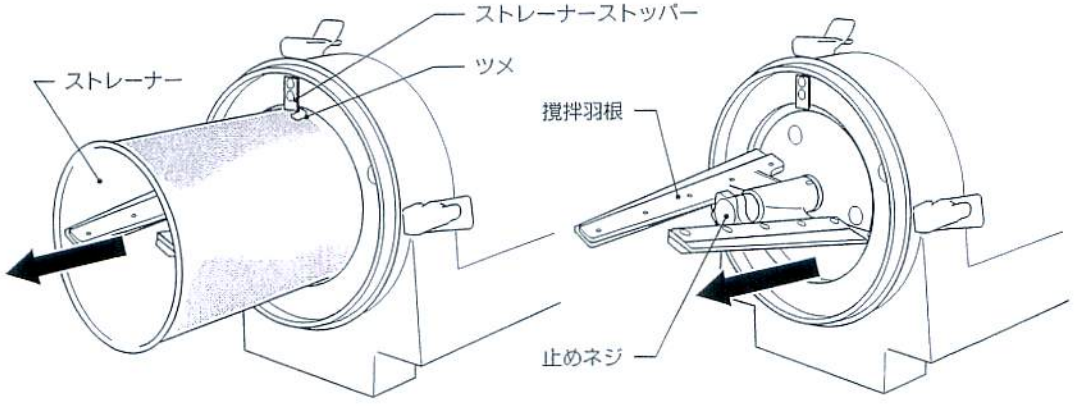
1. 処理が終われば、「停止スイッチ」を押して機械を止め、電源プラグを抜いてください。

2. ホッパーを取り外してください。
   ホッパー用パチン錠（１ヶ所）のロックを外し、ホッパーを上方に引き抜いてください。

3. ボウルを取り外してください。
   ボウル用パチン錠（3ヶ所）のロックを外し、本体よりボウルを引き抜いてください。

4. ストレーナーを本体より引き抜いて外してください。
   ストレーナーを取り外す際、撹拌羽根を横向き（水平）にして、ストレーナーの上端を少し持ち上げてください。ストレーナーストッパーからロックが外れ、撹拌羽根に当たることなく引き抜くことができます。

5. 撹拌羽根を取り外してください。
   撹拌羽根の止めネジを、反時計方向に回して取り外し、モーター軸より撹拌羽根を引き抜いてください。



お願い

1. 本機は、水分の多い果物類や、コーンスープなどの食材を、液体物と固形物に分離する機械です。
   目的以外には使用しないでください。

2. 60Hz地区での使用は、必ず付属の別置専用トランスを設置してください。

3. ボウルは、パチン錠（3個）で確実に留めてください。
   ボウルには安全スイッチが付いていますので、本体にしっかり取り付けられていないと、電源が入りません。

4. リンゴや梨など固い果物は、「ロボ・クープ」で下処理をしてからホッパーに投入してください。

5. 温度の高い処理物は羽根ゴムを損傷しますので処理しないでください。
必ず５０℃位に冷ましてから処理してください。

6. 粘度の高い食材の裏ごしには使用しないでください。

7. １回の運転は２０分以内にしてください。
連続的に使用する場合は、２０分運転すればしばらく（５～１０分）停止してください。

8. 撹拌羽根の羽根ゴムが摩耗したときは、付属の羽根ゴムと交換してください。

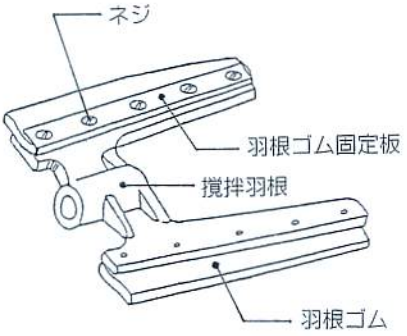
羽根ゴムの交換方法

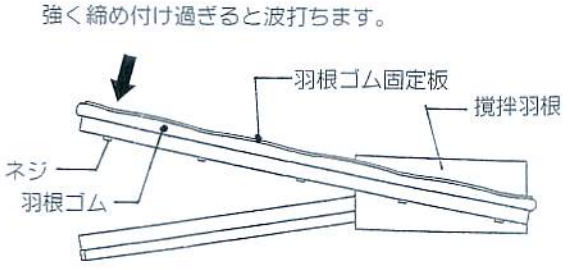
1）両方の羽根ゴム固定板のネジ（各５個）をドライバーですべて取り外してください。

2）摩耗した古い羽根ゴムを取り外して廃棄してください。

3）撹拌羽根と羽根ゴム固定板の間に、新しい羽根ゴムをはさみ込んでください。
羽根ゴムを交換するときは、同時に2枚とも交換してください。

4）最初に取り外したネジ（各５個）で、元のように締め付けて固定してください。
ネジを締め付ける際、必要以上強く締め付けないでください。
強く締め付け過ぎると、羽根ゴムが波を打ち、正しく処理ができなくなります。





洗浄と清掃

【いつも安全で清潔にご使用いただくためと、機械を長持ちさせるために、次の場合、下記の手順に従って、必ず**「基本的な洗浄」**を行ってください。】

- **初めて機械を使用する場合。**
- **食材の処理後は速やかに毎回。**
- **１時間以上使用間隔が開く場合。**
- **３０分間使用（繰り返し処理する場合でも）の度に。**

「基本的な洗浄」

Ⅰ．**予備洗浄**（各部を分解し、水または温水を使って、処理物のカスを洗い流す。）
↓
Ⅱ．**除菌洗浄**（除菌洗浄剤を使用し、分解した各部品を洗浄する。）
↓
Ⅲ．**すすぎ洗浄**（水または温水を使って、洗剤成分をすすぎ洗いする。）
↓
Ⅳ．**乾燥**（水分を拭き取り、各部を空気乾燥させる。）
↓
Ⅴ．**アルコール除菌**（アルコール除菌剤をスプレーし、各部を除菌消毒する。）

「基本的な洗浄」は、

- **高品質の食品を作る前提条件です。**
- **細菌の発生を予防します。**
- **機械の寿命を延ばします。**

洗浄を怠ったり、不行き届きですと、処理物のカスがストレーナーに詰まって固着し、撹拌羽根の回転が不良になったり、または水分が溜まったままにしておきますと、金属部分が錆びたり、モーター軸部が損傷して機械の寿命が著しく短くなります。頻繁に洗浄することにより、機械を長持ちさせることができます。

「基本的な洗浄」手順

《各部の部品》

Ⅰ．予備洗浄

1．本体より、ホッパー・ボウル・ストレーナー・撹拌羽根・止めネジ・容器を取り外してください。

2．水または温水を流しながら、取り外した各部品をすすぎ洗いして処理物のカスをあらかじめ流し取ってください。

Ⅱ. 除菌洗浄

1. シンクなどにぬるま湯を入れ、定められた使用濃度の分量の除菌洗浄剤を入れて溶かしてください。

2. 予備洗浄をした各部品を、除菌洗浄剤を入れたぬるま湯の中で布かスポンジを用いてきれいに洗ってください。硬いタワシなどでこすると傷がつく恐れがありますのでご注意ください。
また、ストレーナーのメッシュを損傷しないよう慎重に洗ってください。

> **【注意！】**
> 金属類の洗浄は速やかに行い、洗浄液や水や湯に１０分以上漬けたままにしないでください。
> 漬け置きをしますと、金属部分が錆びる恐れがあります。

Ⅲ. すすぎ洗浄

1. 各部品を除菌洗浄剤を使用して洗浄を行った後は、流水で十分すすぎ洗いをして、洗剤成分を完全に洗い流してください。

Ⅳ. 乾燥

1. すすぎ洗いした各部品は、速やかに除菌済みのきれいな乾いた布などで水分を拭き取り、十分空気乾燥させてください。

2. 各部品を元通り組み立ててください。

Ⅴ. アルコール除菌

乾燥した各部品にアルコール除菌剤をスプレーしてください。

お願い

1. 動物性脂肪や蛋白質を含む食品（スープ、各種ソースなど）を処理した時は、温水を使用して特に慎重に除菌洗浄を行っていただく必要があります。
   洗浄が不行き届きの場合、処理物のカスが腐敗したり、雑菌が繁殖して健康障害の原因になります。

2. 洗浄時、温水を使う場合は、必ず湯温を45℃以下にしてください。
   45℃以上の湯を使うと、やけどをする恐れがあります。

3. 洗浄後、水気がついたまま放置しますと金属部分が錆びる可能性がありますので、速やかに清潔な布で水気を拭き取り、完全に空気乾燥させてください。

4. 除菌洗浄を行う際の洗浄剤は、無泡性の除菌洗浄剤を使用し、入れすぎないようにしてください。
   濃度が濃すぎると金属、プラスチックなどの部品を損傷します。

5. 気泡性、強力な浸食性、有毒性のある洗浄剤は絶対に使用しないでください。

6. やむを得ず、塩素系の洗剤や、電解酸性水などを使用して洗浄を行う場合は、錆および腐食の原因になりますので、できるだけ速やかに洗浄を行い、十分なすすぎ洗いの後、速やかに水気を拭き取って完全に乾燥させてください。

7. 除菌洗浄剤、アルコール除菌剤の使用については、各々の定める使用濃度および、使用上の注意事項に従ってください。

【参考】

・除菌洗浄剤は、下記のものを推奨します。
除菌洗浄剤(無泡性)……「ルーベ L-3」（ルックス社製）
※弊社（エフ･エム･アイ）でも取り扱っていますので、入手が困難な場合はご注文ください。

・アルコール除菌剤は、下記のものが適当です。
アルコール除菌剤……「アルペットE」（サラヤ株式会社製）

《本体の清掃》

1．本体の「停止スイッチ」を押して機械を止め、電源プラグを抜いてください。

2．本体と架台は、次ぎに示すものを含ませた、柔らかい布またはスポンジで順に拭き取ってください。

1）除菌洗浄剤を入れた水
↓
2）すすぎ用のきれいな水

3．清拭の後、空気乾燥させてください。

4．アルコール除菌剤をスプレーしてください。

お願い

1．本体部分の清掃の際は、必ず電源プラグを抜いてください。

2．本体の中へ液体が流れ込むのを防ぐため、清掃時、布やスポンジを使用する前に余分な水分を絞り取ってください。

3．操作スイッチ部には決して水を掛けないでください。

4．本体を水に漬けて洗わないでください。

5．清掃するとき、クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使わないでください。キズが付いたり、破損の原因になります。

株式会社エフ・エム・アイ

本　社：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393
東京支店：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470

営業所
札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒816-0093 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

サービスステーション
盛　岡：〒020-0122 盛岡市みたけ3丁目2番26号 Tel.019(645)3883
金　沢：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281

東京サービスファクトリー：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目11番7号 Tel.03(3432)4955

ホームページ　http://www.fml.co.jp/